

UDHËZIM
Nr. 207, datë 31.3.2015

**PËR PËRCAKTIMIN E TREGUESVE TË SIGURISË DHE TË CILËSISË SË MIELLIT
TË GRURIT TË PARAPAKETUAR, PËR T'U SHITUR TEK KONSUMATORI I FUNDIT
OSE PËR PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË TJERA USHQIMORE**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, nenit 23, pika 2, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", i ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. A. Udhëzimi të zbatohet për miellin për konsum njerëzor të përgatitur nga gruri i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, *Triticum vulgare*, grurë i species *Triticum compactum* Host ose nga përzierja e tyre, si dhe gruri i fortë i species *Triticum durum* Desf. i cili parapaketohet për shitje për konsumatorin e fundit ose përdoret për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore.

B. Udhëzimi të mos zbatohet:

a) Për miell integral, miell të afërt me atë integral ose semolina (grimca endosperme pas pasurimit që shkojnë për bluarje) nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i species *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre si dhe përzierjet e këtyre lloj grurësh në kombinim me *Triticum durum* Desf,

b) Për miell që përdoret si shtesë në industrinë e birrës ose për prodhimin e amidonit ose glutenit;

c) Për miell gruri që nuk përdoret në industrinë ushqimore;

d) Për miellrat që kanë përmbajtje më të ulët proteine se ajo e dhënë në shtojcën 2, bashkëlidhur këtij udhëzimi, ose që pas procesit të blojës kanë nevojë për trajtim special, përveç tharjes ose zbardhimit dhe/ose të cilët janë shtuar përbërës që nuk përfshihen në pikat 3.b.ii dhe 4.

2. Përkufizime:

a) "Mielli i grurit" është produkt i përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre, me anë të copëtimit ose proceseve të bluarjes, në të cilën janë hequr pjesërisht cipa dhe embrioni dhe mbetja bluhet në një shkallë të përshtatshme imtësie.

b) "Mielli i grurit durum" është produkt i përgatitur nga grurë i species *Triticum durum* Desf, me anë të copëtimit ose proceseve të bluarjes, në të cilën janë hequr cipa dhe embrioni dhe mbetja bluhet në një shkallë të përshtatshme imtësie.

3. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të plotësojë treguesit cilësorë të mëposhtëm:

a) Të përgjithshme

i) Mielli dhe çdo përbërës që shtohet duhet të jetë i sigurt dhe i përshtatshëm për konsum njerëzor;

ii) Mielli duhet të jetë pa erë dhe shije jonormale dhe pa insekte të gjalla;

iii) Mielli duhet të jetë pa papastërti me origjinë shtazore (duke përfshirë dhe insektet e ngordhura) në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

b) Specifike

i) Niveli maksimal i përmbajtjes së lagështisë për miellin, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, është 15% masë/masë;

ii) Përbërësit e mëposhtëm mund të shtohen në miellin e grurit të përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre në sasi të nevojshme për qëllime teknologjike:

- Produkte të maltuara me aktivitet enzimatik të prodhuara nga gruri, elbi ose thekra;

- Gluten vital gruri;

- Miell soje dhe miell leguminozesh.

4. Niveli maksimal në produktin përfundimtar të enzimave dhe agentëve përpunues të miellit të përgatitur nga grurë i zakonshëm, *Triticum aestivum* L, ose grurë i zakonshëm, *Triticum compactum* Host ose përzierjet e tyre, përcaktohet në shtojcën 1, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

5. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të jetë pa metale të rënda në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut. Ato duhet të jenë në përputhje me nivelet e vendosura në udhëzimin nr. 13, datë 29.9.2010, "Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore".

6. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të ketë mbetje pesti-cidesh më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt e vendosur në udhëzimin nr. 5, datë 14.5.2014,

“Për nivelin maksimal të mbetjeve të pesticideve në banane, domate, grurë, kastravecë, mollë, patate, rrush tavoline, rrush për verë, specë, ullinj tavoline”.

7. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të ketë mykotoksina më shumë se vlera maksimale e lejuar për këtë produkt në përcaktimet e udhëzimit nr. 13, datë 29.9.2010, “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.

8. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, nuk duhet të përmbajë aditivë të tjerë nga ato të përcaktuara në udhëzimin nr. 16, datë 29.8.2011 “Për aditivët ushqimorë të tjerë nga ngjyresit dhe ëmbëlsuesit”

9. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, duhet të plotësojë kushtet higjienike të vendosura si më poshtë:

a) Të jetë pa lëndë të huaja në shkallën që zbatohet procesi optimal teknologjik;

b) Sipas metodave të caktuara të marrjes së mostrës dhe analizimit:

i) Duhet të jetë pa mikroorganizma në sasi, të cilat janë të dëmshme për shëndetin e njeriut;

ii) Duhet të jetë pa parazitë, të cilët janë të dëmshëm për shëndetin e njeriut;

iii) Nuk duhet të përmbajë asnjë substancë me origjinë nga mikroorganizma në sasi të dëmshme për shëndetin e njeriut.

10. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, pakëtohet në ambalazhe, të cilat sigurojnë cilësi higjienike, ushqimore, teknologjike dhe organo-leptike të produktit.

11. Ambalazhet duhet të jenë të sigurt dhe të përshtatshme për qëllimin e përdorimit. Ato nuk duhet të mbartin asnjë substancë toksike dhe nuk duhet të kenë shije dhe erë të padëshirueshme për produktin. Kur produkti është pakëtuar në thasë, ato duhet të jenë të pastër, të fortë, të qepur shumë mirë ose të ngjitur mirë.

12. Mielli, pavarësisht species së grurit nga i cili është përgatitur, etiketohet në përputhje me vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore””. Gjitha-shtu, për etiketimin e tij zbatohen edhe rregullat e mëposhtme:

a) Emri i produktit në etiketë duhet të jetë “miell gruri” ose “miell gruri *durum*”.

b) Informacioni për miellin që shitet me shumicë do të jepet ose në ambalazh ose në dokumentet shoqëruese. Emri i produktit, numri i identifikimit të *lot*-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtuës duhet të vendosen mbi ambalazh. Numri i identifikimit të *lot*-it, si dhe emri dhe adresa e stabilimentit prodhues apo pakëtuës mund të vendosen me anë të një marke identifikimi me kusht që një markë e tillë të jetë identike me atë të dokumenteve shoqëruese.

13. Marrja e mostrave dhe analizimi bëhet në përputhje me rregulloren nr. 220, datë 21.5.1999, “Mbi procedurat e marrjes së mostrave dhe kryerjes së analizave të produkteve ushqimore”, dhe, “Kufiri i lejuar dhe metoda e analizimit për disa tregues të miellit të grurit” është dhënë në shtojcën 2, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

14. Përdorimi i miellit të grurit dhe miellit të grurit *durum*, për prodhimin e produkteve të brumit dhe pasticerisë sipas përmbajtjes minimale të proteinës në to, jepen në shtojcën 3 bashkëlidhur këtij udhëzimi.

15. Udhëzimi nr. 12, datë 15.7.2014 “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore” dhe udhëzimi nr. 2, datë 2.2.2015 “Për një ndryshim në udhëzimin nr. 12, datë 15.7.2014 “Për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë së miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur te konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”, shfuqizohen.

16. Ngarkohen Drejtoria e Sigurisë Ushqi-morë dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT
TË UJËRAVE
Edmond Panariti

SHTOJCA 1
NIVELI MAKSIMAL NË PRODUKTIN PËRFUNDIMTAR TË ENZIMAVE DHE
AGJENTËVE PËRPUNUES TË MIELLIT TË GRURIT

Shtesa ushqimor	Niveli maksimal në produktin përfundimtar
<i>Enzimat</i>	
Amilaza nga myqet <i>Aspergillus niger</i>	PMP ^(*)
Amilaza nga myqet <i>Aspergillus oryzae</i>	PMP ^(*)
Enzime proteolitike nga <i>Bacillus subtilis</i>	PMP ^(*)
Enzime proteolitike nga <i>Bacillus oryzae</i>	PMP ^(*)
<i>Agjentë përpunues të miellit</i>	
L-acid askorbik dhe kripërat e tij të natriumit dhe kaliumit	300 mg/kg
L-cisteine klorhidrat	90 mg/kg
Dioksid squfuri (vetëm në miellrat për prodhim biskotash dhe pasticerie)	200 mg/kg
Mono-kalcium fosfat	2500 mg/kg
Lecitine	2000 mg/kg

^(*) PMP – Praktikat e mira të prodhimit

SHTOJCA 2
KUFIRI I LEJUAR DHE METODA E ANALIZIMIT PËR DISA TREGUES TË MIELLIT
TË GRURIT DHE MIELLIT TË GRURIT *DURUM*

TREGUESI/PËRSHKRIMI	LLOJI I MIELLIT	KUFIRI I LEJUAR	METODA E ANALIZËS
Hiri	Miell gruri	Preferenca e blerësit	AOAC 92303 bot.18
	Miell gruri <i>durum</i>	Maksimumi 1.75% mbi lëndën e thatë	ISO 2171:1980 ICC Metoda nr. 104/1(1990)
Aciditeti i yndyrës	Miell gruri	Maksimumi 70 mg/100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë, e shprehur si acid sulfurik. Ose jo më shumë se 50 mg hidroksid kaliumi për 100 g miell mbi bazën e lëndës së thatë.	ISO 7305:1986 Ose AOAC 939,05 bot.18
Proteina (Nx5,7)	Miell gruri	Minimumi 9% mbi bazën e lëndës së thatë.	ICC 105/1 Metoda për Përcaktimin e Proteinës bruto në Drithëra dhe Produkte Drithërash për Ushqim dhe për Ushqim për Kafshët (Metodë e Tipit I) katalizator Selenium/Bakër.
	Miell gruri <i>durum</i>	Minimumi 11.0% mbi bazën e lëndës së thatë	
Ushqyesit - vitaminat - komponimet minerale - aminoacidet	Miell gruri	Konform legjislacionit Shqiptar në fuqi.	Konform legjislacionit Shqiptar në fuqi.
	Miell gruri <i>durum</i>		
Madhësia e grimcave (granulometria)		98% ose më shumë e miellit duhet të kalojë përmes hapësirës 212 mikron (sita nr. 70)	AOAC 965,22 bot.18

SHTOJCA 3
PËRDORIMI I MIELLIT TË GRURIT DHE MIELLIT TË GRURIT *DURUM*, PËR
PRODHIMIN E PRODUKTEVE TË BRUMIT DHE PASTIÇERISË SIPAS NIVELIT
MINIMAL TË PËRMBAJTJES SË PROTEINËS NË TO

Kategoria	Bukë (masive popullore)	Bazë picash, kruasan, petë	Ëmbëlsira, kek, biskota, petulla	Makarona
Lloji i miellit	Miell gruri Miell gruri <i>durum</i>	Miell gruri Miell gruri <i>durum</i>	Miell gruri	Miell gruri <i>durum</i>
Proteina (% ndaj lëndës së thatë) (vlera minimale)	12	12.5	9	11